

DAFTAR PUSTAKA

1. Kusuma GSP, Fibrianto K. pengaruh optimasi lama fermentasi terhadap karakteristik kombucha daun tua kopi robusta dampit metode oksidatif dan non-oksidatif. **J Pangan dan Agroindustri**. 2018;6(4):87–97.
2. Puspitasari Y, Palupi R, Nurikasari M. analisis kandungan vitamin c teh kombucha berdasarkan lama fermentasi sebagai alternatif minuman untuk antioksidan. **Glob Heal Sci**. 2017;2(3):53-245.
3. Zubaidah E, Yurista S, Rahmadani NR. characteristic of physical, chemical, and microbiological kombucha from various varieties of apples. **IOP Conf Ser Earth Environ Sci**. 2018;131(1).
4. Khaerah A, Akbar F. aktivitas antioksidan teh kombucha dari beberapa varian teh yang berbeda. **Pros Semin Nas LP2M UNM**. 2019;6-472.
5. Wistiana D, Zubaidah E. karakteristik kimiawi dan mikrobiologi berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. **J Pangan dan Agro Ind**. 2015;3(4):57-1446.
6. Zubaidah E, Ifadah RA, Afgani CA. *changes in chemichal characteristics of kombucha from various cultivars of snake fruit during fermentation*. **IOP Conf Ser Earth Environ Sci**. 2019;230(1).
7. Shabrina ZU, Susanto WH. pengaruh suhu dan lama pengeringan dengan metode cabinet dryer terhadap karakteristik manisan kering apel varietas anna (*Malus domestica* borkh). **J Pangan dan Agroindustri**. 2017;5(3):60–71.

8. Hapsari MDY, Estiasih T. variasi proses dan grade apel (*malus sylvestris* mill) pada pengolahan minuman sari buah apel. **J Pangan dan Agroindustri** [Internet]. 2015;3(3):939–49. Available from: <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/216/223>
9. Pertiwi DR, Yari EC, Putra FN. uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol limbah kulit buah apel (*Malus domestica* Borkh.) Terhadap Radikal Bebas DPPH (*2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazil*). **J ilmiah manuntung**. 2016;2(1):81–92.
10. Taufiq, Ismail. pembuatan dan uji mutu fisik face spray berbahan dasar ekstrak etanol kulit buah apel fuji (*malus pumila* mill). **J Kesehat Yamasi Makasar**. 2020;4(1):98–110.
11. Yulistria NV. pengaruh proporsi kulit apel dan konsentrasi gula terhadap karakteristik fisik, kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari kulit apel. **(Skripsi)**. Universitas Brawijaya Malang; 2017.
12. Tahir M, Muflihunna A, Syafrianti. penentuan kadar fenolik total ekstrak etanol daun nilam (*Pogostemon cablin* Benth.) dengan metode spektrofotometri uv-vis. **J Fitofarmaka Indones**. 2017;4(1):8-215.
13. Wulandari A. Pengaruh lama waktu fermentasi kombucha teh hijau daun jati (*Tectona grandis*) terhadap kadar tanin total dan total asam tertitrasi (TAT). **(Skripsi)**. [Internet]. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta; 2018. Available from: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/7556065><http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC394507><http://dx.doi.org/10.1016/j.humphath.2017.05.005><https://doi.org/10.1007/s00401-018-1825-z><http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27157931>

14. Kuncoro GCA. Pengaruh lama waktu fermentasi terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik fisik teh kombucha daun ginseng jawa (*Talinum paniculatum* Gaertn.). Universitas Sanata Dharma Yogyakarta; 2019.
15. Jamilah V. Pengaruh variasi konsentrasi starter terhadap kualitas teh kombucha. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung; 2019.
16. Jayabalan R, Malbaša R V., Lončar ES, Vitas JS, Sathishkumar M. *A review on kombucha tea-microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus*. **Compr Rev Food Sci Food Saf**. 2014;13(4):50-538.
17. Rahmadani NR. karakteristik sifat fisik, kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai varietas buah apel. (**Skripsi**). Universitas Brawijaya Malang; 2017.
18. Indriyani V. Pengaruh peningkatan waktu fermentasi teh kombucha terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* secara in vitro. Universitas Medan Area Medan; 2018.
19. Oktaviananta YS. Ekstraksi pigmen kulit apel anna (*Mallus domestica*) sebagai pigmen alami pada *jelly drink* apel dengan penambahan konsentrasi pigmen dan karagenan [Internet]. Universitas Muhammadiyah Malang; 2018. Available from: http://www.ramr.org/articulos/volumen_8_numero_2/casuistica/casuisticas_emangioendotelioma_epitelioide_de_pleura.pdf <https://www.hindawi.com/journals/crira/2017/5972940/> <http://www.echeat.com/free-essay/Understanding-the-Basics-of-American-Football-31>
20. Nunung SHH. Penentuan Kadar Total Fenolik, Flavonoid, Dan Karotenoid Ekstrak Etanol Kecambah Kacang Hijau (*vigna radiata* L.) Menggunakan

Spektrofotometer UV-Vis. UIN Alauddin Makassar. 2016.

21. Maulida FP. Aktivitas hepatoprotektor cuka apel anna terhadap kadar sgot dan sgpt serum tikus wistar yang diinduksi parasetamol dosis toksik. Universitas Jember; 2015.
22. Rivai H, Zulharmita, Muliandri T. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Kimia dari Ekstrak Heksan, Aseton, Etanol dan Air dari Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val). 2019;
23. Bayani F. Analisis fenol total dan uji aktivitas antioksidan dari ekstrak buah sentul(*Sandoricum koetjape* Merr). **J Kependidikan Kim “hydrogen.”** 2016;4(1):55.
24. Ahmad AR, Juwita J, Ratulangi SAD, Malik A. Penetapan Kadar Fenolik dan Flavonoid Total Ekstrak Metanol Buah dan Daun Patikala (*Etlingera elatior* (Jack) R.M.SM). **Pharm Sci Res.** 2015;2(1):1–10.
25. Putri R. Analisis kualitatif dan penetapan kadar fenol ekstrak heksana, aseton, metanol dan air dari meniran (*Phyllanthus niruri* L.). 2018;
26. Khadijah, Jayali AM, Umar S, Sasmita I. Penentuan Total Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Daun Samama (*Anthocephalus Macrophyllus*) Asal Ternate, Maluku Utara. **J Kim Mulawarman.** 2017;15(1):11.
27. Hunandar VS. Penetapan daya antioksidan dan kadar total fenol kombucha dibandingkan teh hijau secara spektrofotometri. **Calyptra J Ilm Mhs Univ Surabaya.** 2016;5(2):1–12.
28. Shahidi F, Ambigaipalan P. *phenolics and polyphenolics in foods, beverages and spices: antioxidant activity and health effects - A review.* **J Funct Foods**

[Internet]. 2015;18:820–97. Available from:
<http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2015.06.018>

29. Teoh AL, Heard G, Cox J. *Yeast ecology of Kombucha fermentation. Int J Food Microbiol.* 2004;95(2):26-119.
30. Neffe-Skocińska K, Sionek B, Ścibisz I, Kołożyn-Krajewska D. *Acid contents and the effect of fermentation condition of Kombucha tea beverages on physicochemical, microbiological and sensory properties.* CYTA - J Food [Internet]. 2017;15(4):601–7. Available from:
<https://doi.org/10.1080/19476337.2017.1321588>